



L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine

Thierry Crouzet, Frédéric Vivas

L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine Thierry Crouzet, Frédéric Vivas

 [Télécharger L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisi ...pdf](#)

 [Lire en ligne L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cui ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine Thierry Crouzet, Frédéric Vivas

107 pages

Extrait

HORS-D'OEUVRE

Amis lecteurs, buveurs très illustres, chatouillés de la panse, c'est à vous que nous proposons ce voyage enjoué au pays de la gastronomie, définie par Brillat-Savarin comme «Tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit». Le repas des Français fait partie du patrimoine immatériel de l'humanité, aussi allons-nous vous conter un bout de son histoire.

Sur le chemin, plusieurs étapes. Pour commencer, nous irons hirsutes chez mammoth s'enfler de chasses sanguinaires et de récoltes lapidaires. En suivant, le torse oint d'huile d'olive pressée à froid, nous irons banqueter chez les antiques. Puis, de jambons en jambons, de fromages en saucissons, sur de fiers destriers, nous cheminerons jusqu'à la table carrée des chevaliers ronds comme des pelles, pour courtiser les damoiselles, troussez les damoiseaux et leur saint Graal, ouïr les troubadours, voir leurs choses médiévales, celles qui vont du Ve siècle à l'an de grâce 1492. Certes la phrase est trop longue, mais la vie est trop courte, non ? Titubant, trotinant, roulant de fraises en fraises, d'auberges en tavernes, de queux en gueuses, la truffe au vent, le foin en avant, nous ferons halte à la Devinière, chez Rabelais. Le bon François nous dévoilera alors l'élégance de sa grivoise Renaissance. De pommes en poires, de tomates en cerises, tout bouclés et poudrés comme des forçats talqués de poivre blanc, au son des violes de gambe, nous sautillerons en farandole dans les jardins de Louis XIV, aux XVIIe et XVIIIe siècles. Molière, Voltaire, Rousseau... le rein dans la marmite, le nez dans le ruisseau. Dernière halte au pays du ça ira, ça ira, ça ira...

Là, une seule question : aimez-vous la tête de veau ? Coupez ce qui dépasse. Des sans-culottes aux molécules, de Victor Hugo à Master Chef, on dînera au presque parfait...

Bons vins, bons ventres, jamais en vain dans l'antre !

*

LA CUISINE DES CAVERNES

A l'aube de la nuit des temps, c'est-à-dire à un temps que les moins de vingt temps ne peuvent pas connaître, un individu, nu sous sa peau de bête, se dresse de sa grotte de célibataire pour trouver nourriture et compagne : il s'appelle l'Homo Erectus. Gourdin en main, il sait que son avenir dépend de ce qu'il ramènera. Si lui rapporter femelle, gros soulagement lactique mais petite satisfaction culinaire. Si lui rapporter nourriture à femelle, repas sage assuré, mais lui devoir récupérer toute la céramique préhistorique, du vase chalcolithique à la louche chasséenne en passant par la Lorraine, sans ses sabots. Dur dilemme. Lui aimer d'amour tendre sa grassouillette poilue. Lui l'appeler mon «petit caniche aérophagique», car elle pas connaître épilation minceur. Elle répondre «Greu t'aime, mon gros bouledogue sudorifique»... Il erre comme un pauvre hère à la recherche d'un hérisson, d'un héron ou d'un petit patapon. Las, il fracasse la partie frontale et occipitale de ses compères qui convoitent le même gibier que lui. C'est ce qu'André Malraux appelle la «fraternité virile», Prévert une «connerie» et les cliniciens de la tête, un «rachis cervical avec rhinorrhée dans la région symphysaire avec glossoptose au niveau de l'extrémité céphalique». Et comme dirait Amanda Lear, si céphalique, ça ne peut pas faire de mal ! Il s'empiffre de baies aux charognes, de bulbes au lézard kaki et de rhizomes au lait cru, mais il ne sait pas que c'est pas bon, parce que les magasins bio n'ont pas encore été inventés. Avant lui, la Terre était peuplée d'Homo Habilis, d'Australopithecus Africanus, très habiles avec leurs p'tites pithèques et d'Australopithecus Afarensis - plus connus sous le nom de «Lucy ma mère en avait, ce serait mon père» - toujours très habiles de leurs Coppens. Une fois ce petit monde trépané, une nouvelle ère voit le jour avec l'homme des casernes plus prompt à se servir de sa lance que de son jet. Sa femme,

Sapho, a toujours le feu. Quand il la délaisse pour jouer avec son marteau, Sapho cille : «Je sais, Tautavel à point à qui sait attendre, mais ma moumouth est glacée», s'agace-t-elle !

Finalement, l'homme de Neandertal cède sa Grâce à l'homme de Cro-mignon et sa gourde à l'homme de Grimaldi, vers 10000 avant qui vous savez. Un affreux doute de cheval nous habite, car qui aurait cru que «comme un ouragan», on passerait aussi aisément de la grotte au Rocher ? Présentation de l'éditeur

Quel régal de découvrir l'histoire de la cuisine sans indigestion !

Quel plaisir de rire sans avaler de travers des siècles d'histoire culinaire !

Quel bonheur de s'instruire du goût des cavernes, des pharaons, des Grecs, des Romains, des Gaulois, du Moyen Âge, de maître Rabelais, du Roi-Soleil, des sans-culottes et des molécules !

Veinard(e) ! vous êtes invité(e) ce soir ? Impensable d'arriver les mains vides ou encombrées d'un vin douteux. Offrir ce livre sera une marque de savoir-vivre.

Et que dire du papier de la présente édition, conçu pour résister à la pression d'une table de cuisine, argument de poids en cas de pied bancal !

«L'écriture loufoque de nos historiens de la gamelle nous ramène à une évidence : la cuisine est d'abord une affaire de plaisir. Elle raconte une histoire. Alors pourquoi pas une histoire drôle ?»

Michel Sarran, préfarcier de L'amuse-bouche

Download and Read Online L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine Thierry Crouzet, Frédéric Vivas #BDWTKMYJCF6

Lire L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine par Thierry Crouzet, Frédéric Vivas pour ebook en ligneL'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine par Thierry Crouzet, Frédéric Vivas Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine par Thierry Crouzet, Frédéric Vivas à lire en ligne. Online L'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine par Thierry Crouzet, Frédéric Vivas ebook Téléchargement PDFL'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine par Thierry Crouzet, Frédéric Vivas DocL'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine par Thierry Crouzet, Frédéric Vivas MobipocketL'Amuse Bouche, Histoire Gratinee de la Cuisine par Thierry Crouzet, Frédéric Vivas EPub

BDWTKMYJCF6BDWTKMYJCF6BDWTKMYJCF6